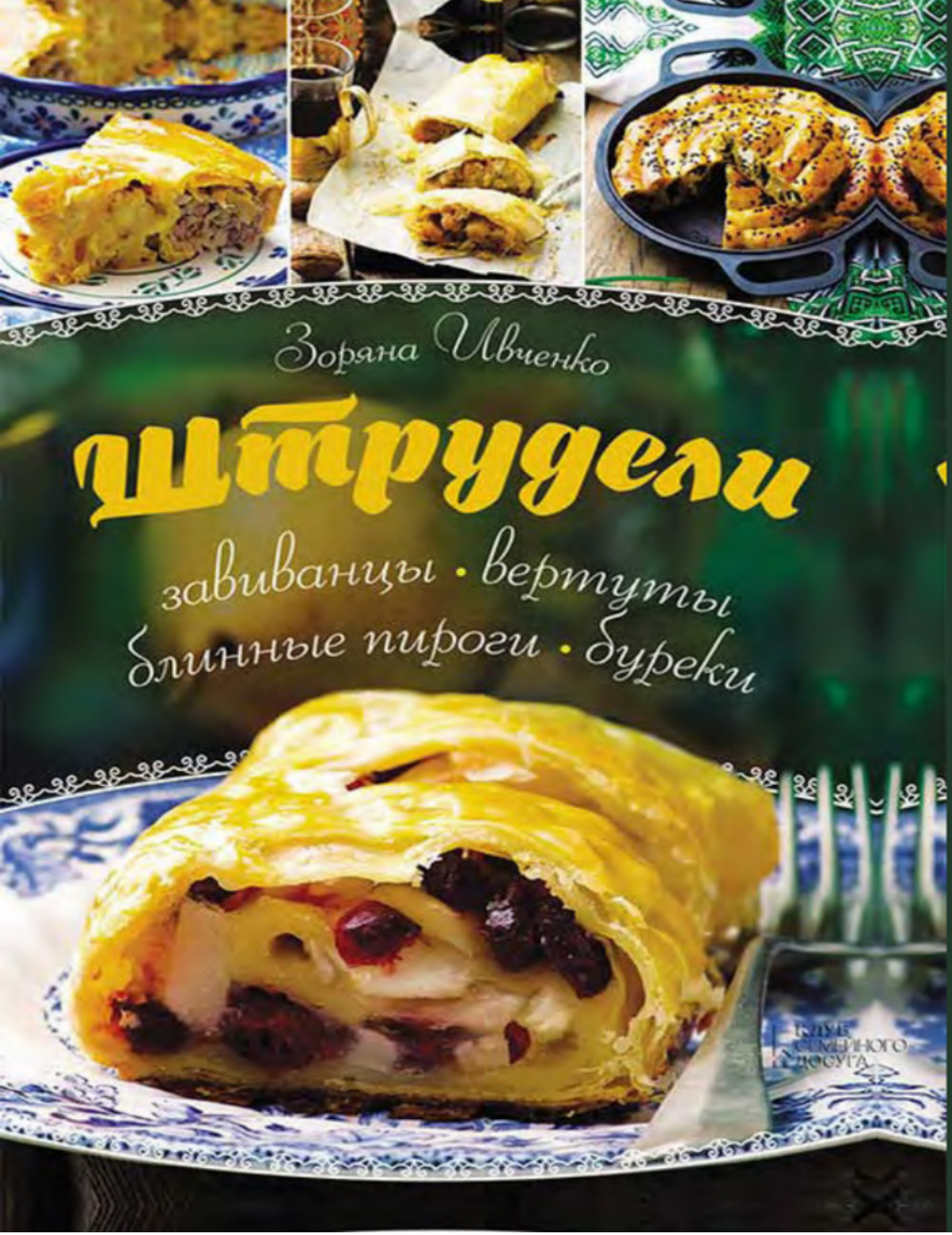

Зорана Ивченко
штрудели
завиванцы • вертуты
блинные пироги • буреки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Тающий во рту нежный австрийский штрудель с яблоками, вкуснейшую балканскую вертуту с соленым творогом или воздушные турецкие бюреки теперь легко приготовить на собственной кухне! Вы убедитесь, что работать с тончайшим тестом фило, вытяжным или домашним слоеным совсем не сложно. Здесь вы найдете проверенные пошаговые рецепты приготовления этих трех видов теста из самых простых ингредиентов.

- Зоряна Ивченко
  - ○
  - ○ От автора
  - ○ Введение
    - ■
    - ■ Тесто вытяжное
    - ■ Тесто слоеное
      - ■
      - ■ Классическое слоеное тесто
      - ■ Простое слоеное тесто
    - ■ Тесто фило
  - ○ Штрудель с грушей и клюквой
  - ○ Штрудель с клюквой
  - ○ Мини-штрудели с «Нутеллой»
  - ○ Немецкий штрудель с яблоками
  - ○ Штрудель с печеными овощами
  - ○ Штрудель творожный с яблоками
  - ○ Хорватский штрудель с вишней
  - ○ Шоколадный штрудель с рикоттой и грушами
  - ○ Штрудель с брокколи и копченым сыром
  - ○ Штрудель с грибами и проростками
  - ○ Штрудель с грушами и фундуком
  - ○ Штрудель с грушами
  - ○ Штрудель с капустой и грудинкой
  - ○ Штрудель с картофелем и фаршем
  - ○ Штрудель с квашеной капустой и колбасками
  - ○ Штрудель с курицей, грибами и сыром
  - ○ Штрудель с лимонным курдом
  - ○ Штрудель с печеными овощами и салями
  - ○ Штрудель с картофелем и рыбой
  - ○ Штрудель с квашеной капустой и судаком
  - ○ Штрудель с творогом и черникой

- ○ Штрудель с творогом и яблоками
- ○ Штрудель с творогом
- ○ Штрудель с тыквой, сыром и грудинкой
- ○ Штрудель с шампиньонами и пореем
- ○ Штрудель с шоколадом и орехами
- ○ Штрудель с яблоками и ананасами
- ○ Штрудель со шпинатом и яйцом
- ○ Штрудель с ягодами
- ○ Вертуны с маком
- ○ Вертута с брынзой и творогом
- ○ Вертута с картофелем и мясом
- ○ Вертута с тыквой и изюмом
- ○ Вертута с фетой и шпинатом
- ○ Вертута с яблоками
- ○ Сметанный штрудель с вишней
- ○ Блинная улитка с творогом
- ○ Блинная улитка с творогом и вишней
- ○ Блинный пирог с соленой горбушей
- ○ Бурек с бараниной и картофелем
- ○ Блинный пирог с грибами

Зоряна Ивченко
Штрудели, завиванцы, вертуты, блинные пироги, буреки

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2017

От автора

В этой книге я собрала самые вкусные рецепты штруделей, вертунов, блинных пирогов-улиток и других необычных решений из обычных продуктов. Здесь найдут для себя массу рецептов и вегетарианцы, и любители мяса и рыбы, и конечно же, сладкоежки!

Кроме благоухающего аромата и вкуса, эти изделия ценны еще и тем, что их можно заморозить как до выпечки, так и после. А затем приготовить или довести до кондиции в нужный момент. Штрудель или вертута прекрасно подойдут для перекуса на работе, их необходимо просто разогреть в микроволновке.

Согласитесь, это очень удобно!

Введение

Штрудели, вертуты, бureки, вертуны любят и в Европе, и в Азии. Разнообразие изделий из тонкого теста, свернутого в рулет, трудно представить. Да и само это тесто довольно разнообразно. Практически прозрачное фило, тонкое, как бумага, вытяжное и самое привычное нам пресное слоеное. Эксперименты с начинкой зависят от региона. В Италии в штрудель заворачивают салями, дополнив ее пикантным вкусом печеных овощей, в Германии тесто начиняют любимой кислой капустой и колбасками, в Турции бурек благоухает бараниной, а молдавская вертута немыслима без свежей брынзы.

Кроме многообразия собственно рецептов, существует также множество вариантов закручиваний-завертываний изделий. А для тех, кто не любит проводить много времени на кухне, есть простое решение – купить готовое тесто, благо сейчас это не проблема, и тогда приготовление штруделя или бурека не отнимет у вас много времени и сил. Тем же хозяйкам, которым нравится все делать своими руками, будет интересно узнать о нескольких видах и способах приготовления вкусного и нежного слоеного теста.

Тесто вытяжное

Вытяжное тесто – это эластичное пресное тесто, которое вытягивают до минимально возможной толщины (около 1 мм). Для его приготовления используют больше муки и меньше масла, чем для обычного слоеного, оно получается очень мягким и эластичным, что позволяет его в буквальном смысле растянуть руками до невероятной прозрачности, так что оно даже немного напоминает тонкую папиросную бумагу. Изделия из него получаются более хрупкими и хрустящими.

Для качественного вытяжного теста желательно использовать муку с высоким содержанием клейковины.

- мука 250 г + для раскатывания
- яйцо 1 шт.
- вода 125 мл
- масло растительное 2 ст. л.
- соль щепотка

В миску просеять муку, добавить яйцо, соль, растительное масло и воду. Смешать все ингредиенты и хорошо вымесить тесто руками в течение 15 минут.

Положить тесто в миску, накрыть полотенцем, убрать в холодильник на 40 минут.

Застелить стол большим полотенцем, слегка присыпать его мукой и раскатать тесто скалкой максимально тонко. В процессе можно немного подпылять тесто и скалку мукой. После этого подложить руки под тесто и постараться растянуть его как можно тоньше. Толстые края обрезать.

Готовое тесто допускается хранить в холодильнике до 5 дней. Для хранения тесто нужно положить на лист пергамента, скатать в рулон, завернуть в пищевую пленку и в таком виде поместить в холодильник.

Тесто слоеное

Из слоеного теста получаются отличные штрудели, как сладкие, так и закусочные. Слоеное тесто проще всего купить уже готовое, в замороженном виде, но приготовленное дома будет, конечно, и вкусней и полезней. Хотя для быстрой выпечки не помешает иметь резервную упаковку теста в морозилке, оно всегда выручит. Я предпочитаю готовить тесто со сливочным маслом, но маргарин тоже вполне подойдет. Предлагаю два рецепта слоеного теста – классический и упрощенный вариант, но оба неизменно вкусные.

Классическое слоеное тесто

- мука 500 г
- масло сливочное 250 г
- вода холодная 125 мл
- соль 1/2 ч. л.

Муку просеять, смешать с солью. Добавить 2 ст. л. растопленного сливочного масла и, постепенно вливая воду, замесить тесто. Вымешивать его после скатывания в комок еще 5 минут. Затем положить на доску, присыпанную мукой, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5 см.

Холодное сливочное масло нарезать небольшими кусочками, распределить по поверхности пласта. Края теста свернуть к середине так, чтобы они накрыли все масло, убрать в холодильник на 20 минут.

Достать тесто и аккуратно раскатать его, чтобы масло не выдавливалось наружу.

Визуально разделить полученный прямоугольник на 3 части: правую и левую сложить, накрыв центральную. Пласт перевернуть, раскатать вдоль от себя и опять таким же образом сложить втрое. Убрать в холодильник на 20 минут.

Эту же процедуру проделать еще 2 раза. Готовое тесто можно использовать сразу или заморозить.

Простое слоеное тесто

- мука 250 г
- масло сливочное или маргарин 200 г
- вода холодная 100 мл

• сахар 1 ч. л.
• соль 1/4 ч. л.

Муку просеять, добавить масло, нарезанное кусочками, порубить ножом.

В холодной воде растворить сахар и соль, влить в рубленую массу, быстро замесить тесто. Накрыть его влажной салфеткой, убрать в холодильник на 2–3 часа.

Достать тесто, раскатать в тонкий прямоугольник, сложить его в 3 слоя и снова тонко раскатать.

Затем еще раз сложить в 3 слоя и раскатать. Теперь можно приступать к формованию изделий.

Тесто фило

Тесто фило очень популярно в Турции, Греции, на Балканах. Кроме буреков и штруделей, из него можно испечь пахлаву и массу разнообразных десертов. Оно самое экономичное по продуктам, но самое трудоемкое и требует определенных навыков. Готовое тесто можно приобрести в интернет-магазинах и крупных супермаркетах. Как правило, на штрудель требуется 6 стандартных листов, которые нужно обязательно промазывать маслом, тогда готовое изделие приобретет хрустящую корочку и будет рассыпчатым.

- мука 500 г + для раскатывания
- масло растительное 6 ст. л.
- вода 300 мл
- сода 1/2 ч. л.
- соль щепотка

Муку просеять, добавить соду и соль. Воду нагреть, смешать с маслом, влить в мучную смесь и замесить некрутое тесто.

Сформовать из теста шар, с силой ударить его о стол до 50 раз.

Разделить тесто на 6 частей, каждую скатать в шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 1 час.

Подпылить стол и скалку мукой, раскатать одну часть теста максимально тонко. Затем растянуть его руками как можно тоньше. Лучше всего делать это на весу, подложив под тесто одну руку и растягивая другой. В идеале оно должно напоминать прозрачную бумагу.

Готовое тесто положить на лист пекарской бумаги, свернуть рулоном, завернуть в пищевую пленку. Так его можно хранить в холодильнике неделю или в морозилке до полугода.

Штрудель с грушей и клюквой

Ингредиенты:

• тесто слоеное 500 г
• груши 500 г
• клюква сушеная 125 г
• яйцо 1 шт.
• вода 2 ст. л.
• крахмал кукурузный 2 ст. л.
• сахар 100 г
• корица 1/2 ч. л.

Способ приготовления:

1. Вяленую клюкву залить горячей водой на 5 минут. Затем откинуть на дуршлаг и обсушить на полотенце.
2. Груши очистить, нарезать кубиками.
3. Смешать груши, клюкву, крахмал, сахар и корицу.
4. Тесто раскатать на подсыпанном мукой столе в прямоугольный пласт. Выложить начинку, немного отступив от края. Свернуть рулетом и подогнуть края. Сделать на поверхности штруделя надрезы.
5. Взболтать яйцо с водой, смазать штрудель с помощью кисточки. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 25 минут.

Штрудель с клюквой

Ингредиенты:

- тесто слоеное пресное 500 г
- клюква свежая или замороженная 350 г
- сок апельсиновый 8 ст. л.
- яйцо 1 шт.
- крахмал 1 ст. л.
- сахар 200 г
- сахарная пудра 100 г

Способ приготовления:

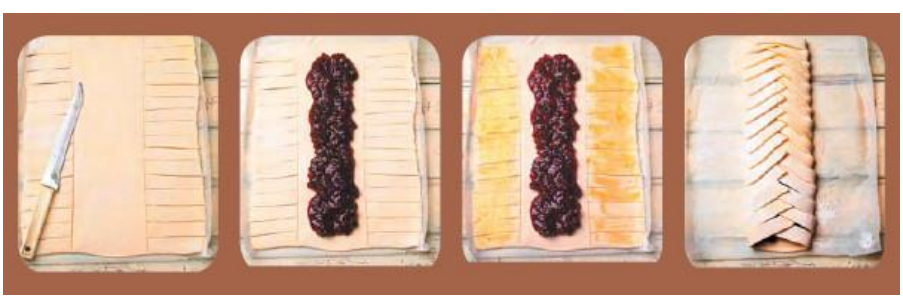
1. Клюкву положить в кастрюльку. Добавить сахар, крахмал, 4 ст. л. апельсинового сока, перемешать и варить на небольшом огне до загустения (около 10–12 минут). Снять с огня, полностью остудить и убрать в холодильник на 2 часа.

2. Слоеное тесто раскатать в прямоугольник, выложить на противень, застеленный пергаментом. Ножом провести по вертикали три линии, разделив тесто на три части, не прорезая его. Средняя полоса должна быть самой широкой. Боковые части разрезать поперечными полосками.

3. На среднюю часть выложить клюквенную начинку. Боковые полоски смазать взбитым яйцом, накрыть ими начинку в виде косички. Поверхность штруделя также смазать взбитым яйцом.

4. Выпекать в нагретой до 200 °С духовке 20–25 минут, до золотистого цвета. Готовый штрудель охладить на решетке.

5. Для глазури венчиком смешать сахарную пудру и 4 ст. л. апельсинового сока, полить штрудель.



Мини-штрудели с «Нутеллой»

Ингредиенты:

- слоеное тесто 250 г
- сливки 3 ст. л.
- яйцо 1 шт.
- «Нутелла» или другая шоколадно-ореховая паста 6 ст. л.
- сахар 2 ст. л.
- сахарная пудра 100 г
- ванильный экстракт 1 ч. л.

Способ приготовления:

1. Раскатать слоеное тесто в прямоугольник толщиной около 0,5 см. Разрезать пласт на 6 полос. Выложить на половину каждой полосы по 1 ст. л. «Нутеллы».

2. Края теста смазать водой с помощью кисточки. Накрыть начинку свободной частью теста, прижать края.

3. Выложить мини-штрудели на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром. Выпекать в духовке при температуре 200 °C около 12–15 минут, до золотистого цвета.

4. Для глазури растереть ложкой сливки с сахарной пудрой и ванильным экстрактом. Остудить штрудели на решетке и полить глазурью.

Немецкий штрудель с яблоками

Ингредиенты:

Для теста:
• мука 375 г
• желтки яичные 6 шт.
• вода холодная 85 мл
• масло растительное 3 ст. л.
• разрыхлитель 1/2 ч. л.
• сахар 3 ст. л.
• корица 2 ч. л.

Для крема:
• молоко 195 мл
• сметана 250 г
• сахар 3 ст. л.
• ванильный экстракт 1 ч. л.
• мука 3 ст. л.

Для начинки:
• яблоки 1,3 кг
• изюм темный 200 г
• масло сливочное растопленное 3 ст. л.
• сахар 200 г
• корица 1 ст. л.

Способ приготовления:

1. Для теста просеять муку с разрыхлителем. Добавить сахар, корицу, перемешать, высыпать горкой, сделать углубление в центре.

2. Смешать венчиком яичные желтки с растительным маслом. Вылить смесь в углубление в муке, перемешать. Порциями вливая воду, замесить эластичное нелипкое тесто. Вымешивать минимум 10 минут.

3. Готовое тесто разделить на 3 части, каждую положить в миску, смазанную маслом, накрыть полотенцем и оставить на 1 час. Затем по частям раскатать на большом тканевом полотенце и растянуть тесто руками максимально тонко, чтобы оно стало полупрозрачным. Толстые края теста отрезать.

4. Для крема смешать все ингредиенты.

5. Для начинки яблоки очистить, нарезать дольками.

Перемешать с изюмом, сахаром и корицей.

6. Каждый пласт теста смазать кремом, распределить начинку, отступив от края 2 см. С помощью полотенца свернуть рулеты. Выложить их на противень, застеленный пергаментом. На поверхности сделать несколько надрезов ножом, смазать кремом.

7. Выпекать в нагретой до 180 °С духовке около 1 часа.

Штрудель с печеными овощами

Ингредиенты:

- тесто фило 6 листов
- баклажан 1 шт.
- перец сладкий желтый 1 шт.
- лук красный 1/2 шт.
- чеснок 1 зубчик
- тимьян 3 веточки
- сыр фета 70 г
- масло оливковое 2 ст. л.
- бальзамический уксус 1 ч. л.
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

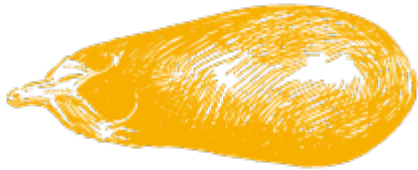
1. Баклажан нарезать тонкими пластинками, перец – толстыми полосками, лук – сегментами, чеснок – тонкими пластинками.

2. Выложить овощи на противень, сбрызнуть 1 ст. л. оливкового масла, посыпать тимьяном, солью и перцем. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С около 15 минут. Остудить.

3. Листы теста фило смазать оливковым маслом, положить на кухонное полотенце один на другой.

4. Отступив от края 2 см, распределить сверху овощи и кусочки феты, сбрызнуть бальзамическим уксусом. С помощью полотенца свернуть рулетом. Выложить его швом вниз на противень, застеленный пергаментом, смазать оставшимся оливковым маслом.

5. Выпекать в духовке при температуре 190 ˚С до золотистого цвета (около 25 минут).



Штрудель творожный с яблоками

Ингредиенты:

• яблоки 600 г
• творог 100 г
• мука 200 г
• яйцо 1 шт.
• масло сливочное 100 г
• лимонный сок 1 ст. л.
• сахар 2 ст. л.
• соль щепотка
• сахарная пудра

Способ приготовления:

1. Для теста смешать миксером творог, мягкое сливочное масло и щепотку соли. Порциями всыпая муку, замесить крутое нелипкое тесто. Завернуть его в пленку и убрать в холодильник на ночь.

2. Для начинки яблоки очистить, нарезать тонкими дольками, сбрызнуть лимонным соком.

3. Тесто разделить на 2 части, раскатать в пласты на посыпанном мукой столе. Выложить яблочные дольки, посыпать сахаром и свернуть рулеты. Уложить на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом.

4. Выпекать штрудели в духовке при температуре 180 °C до золотистого цвета (около 30 минут). Готовые штрудели остудить и посыпать сахарной пудрой.

Хорватский штрудель с вишней

Ингредиенты:

- тесто фило 6 листов
- вишня свежая или замороженная 600 г
- грецкие орехи молотые 50 г
- крахмал 1 ст. л.
- масло сливочное 50 г
- цедра 1 лимона
- сахар 50 г
- сахарная пудра

Способ приготовления:

1. Из вишни удалить косточки и дать стечь соку. Смешать вишню с лимонной цедрой, крахмалом и сахаром.

2. Листы теста фило смазать растопленным сливочным маслом, положить на тканевое полотенце один на один. Сверху выложить вишню, посыпать молотыми грецкими орехами и с помощью полотенца свернуть рулетом. Подвернуть края внутрь, чтобы начинка не вытекла.

3. Выложить штрудель на противень, застеленный пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 200 °C в течение 10 минут. Затем убавить температуру до 180 °C и выпекать еще 25 минут, до золотисто-коричневого цвета.

4. Штрудель остудить и посыпать сахарной пудрой. Подавать с мороженым или заварным кремом.

Шоколадный штрудель с рикоттой и грушами

Ингредиенты:

• груши 400 г
• рикотта 400 г
• орехи грецкие или фундук 25 г
• шоколад горький 75 г
• какао-порошок 2 ст. л.
• желтки яичные 2 шт.
• мука 290 г
• молоко 2 ст. л.
• вода 150 мл
• масло сливочное 55 г
• масло растительное 2 ч. л.
• сахар 145 г
• экстракт ванильный 1 ч. л.
• соль щепотка

Способ приготовления:

1. Просеять в миску 250 г муки, добавить какао и соль. Теплую воду смешать с молоком, вылить в муку, замесить тесто. Вымешивать не менее 10 минут, до эластичности. Разделить тесто на 2 части, накрыть миской, оставить на 1 час.

2. Груши очистить, нарезать небольшими кусочками. Растопить в сотейнике 30 г сливочного масла, положить груши, посыпать 40 г сахара, тушить 10 минут.

3. Рикотту смешать с 80 г сахара, добавить желтки, ванильный экстракт, нарубленный мелкими кусочками шоколад и тушеные груши без масла.

4. В чаше блендера смешать орехи, 25 г холодного сливочного масла, 25 г сахара и 40 г муки в крошку среднего размера.

5. Каждую часть теста раскатать скалкой максимально тонко на посыпанном мукой столе, аккуратно растянуть руками, переложить на полотенце. Пласты посыпать ореховой крошкой, равномерно распределить грушевую начинку. Свернуть с помощью полотенца рулетами. Выложить их на противень, застеленный пергаментом, смазать маслом, в котором тушились груши.

6. Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут. В процессе выпекания еще раз смазать растопленным маслом от груш. Готовые штрудели остудить, накрыв полотенцем.

Штрудель с брокколи и копченым сыром

Ингредиенты:

- тесто слоеное бездрожжевое 250 г
- брокколи 250 г
- сыр копченый 100 г
- чеснок 1 зубчик
- кунжут черный или белый 1 ч. л.
- желток яичный 1 шт.
- масло оливковое 1 ст. л.
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Брокколи отварить 10 минут, нарезать небольшими кусочками.
2. В сковороде нагреть оливковое масло, обжарить измельченный чеснок несколько секунд. Добавить брокколи, перемешать, готовить 1 минуту. Остудить.
3. Сыр нарезать небольшими кубиками, смешать с брокколи, посолить, поперчить.
4. Тесто раскатать в пласт, распределить начинку, отступив от края 1 см, свернуть рулетом. Выложить на противень, застеленный пергаментом, смазать желтком и посыпать кунжутом.
5. Выпекать штрудель в духовке при температуре 180 °C около 35–40 минут, до золотистого цвета.

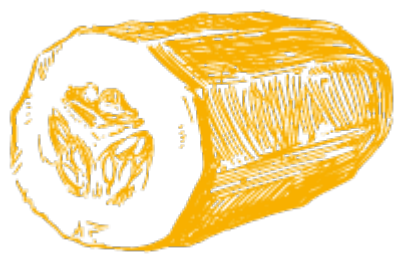
Штрудель с грибами и проростками

Ингредиенты:

- тесто слоеное бездрожжевое 500 г
- шампиньоны 200 г
- шпинат или мангольд 100 г
- соя пророщенная 100 г
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- масло растительное 2 ст. л.
- соус соевый 2 ст. л.
- базилик сушеный 1 ч. л.
- душица сушеная 1 ч. л.
- перец черный по вкусу

Способ приготовления:

1. Морковь, лук и чеснок нарезать мелкими кубиками. В сковороде нагреть растительное масло, обжарить лук с чесноком до золотистого цвета. Добавить морковь и сушеные травы, тушить 5 минут.
2. Шампиньоны мелко нарезать, добавить в сковороду к овощам, готовить, перемешивая, 5 минут.
3. Положить к грибам шпинат, перемешать, тушить 2 минуты. Влить соевый соус и снять сковороду с огня. Добавить пророщенную сою, поперчить по вкусу.
4. Тесто раскатать на пергаменте в тонкий прямоугольник. Ближе к одному краю пласта выложить овощную начинку, свернуть тесто рулетом, прижать края. Перенести на противень.
5. Выпекать штрудель в духовке при температуре 200 °C около 30–40 минут, до светло-золотистого цвета.



Штрудель с грушами и фундуком

Ингредиенты:

• тесто фило 3 листа
• груши сочные 450 г
• фундук 50 г
• какао-порошок 3 ч. л.
• масло сливочное 50 г
• сахар 80 г
• пудра сахарная 5 ст. л.
• корица молотая 1 ч. л.
• соль щепотка

Способ приготовления:

1. В чашу блендера положить обжаренный фундук, какао, сахар, корицу и соль, смолоть в крошку.
2. Груши очистить, нарезать тонкими ломтиками.
3. Каждый лист теста фило смазать растопленным сливочным маслом и посыпать 1 ст. л. сахарной пудры, сложить один на другой.
4. Поверхность теста равномерно посыпать ореховo-шоколадной крошкой. Ближе к одному краю выложить ломтики груш, свернуть рулетом. Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментом, смазать оставшимся растопленным маслом.
5. Выпекать в духовке при температуре 170 °C около 25–30 минут.
6. Теплый штрудель нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Штрудель с грушами

Ингредиенты:

- тесто слоеное 250 г
- груша 1 шт.
- желток яичный 1 шт.
- пластинки миндальные 3 ст. л.
- масло сливочное 1 ст. л.
- сок лимонный 1 ст. л.
- сахар 3 ст. л.
- пудра сахарная 1 ст. л.

Способ приготовления:

1. Грушу очистить, нарезать тонкими ломтиками. Растопить в сотейнике сливочное масло, положить грушу, полить лимонным соком, посыпать сахаром и тушить 5–10 минут, в зависимости от сорта. Груша должна стать мягкой. Остудить.

2. Тесто раскатать в тонкий прямоугольник. Ножом разделить пласт вертикально на три равные части, не прорезая тесто насквозь. Боковые части разрезать поперек полосками толщиной 1 см.

3. На среднюю часть теста выложить грушевую начинку, закрыть ее боковыми полосками, чередуя их внахлест.

4. Выложить штрудель на противень, застеленный пергаментом. Смазать желтком, посыпать миндальными пластинками. Выпекать в духовке при температуре 190 °С около 25–30 минут, до золотистого цвета.

Штрудель с капустой и грудинкой

Ингредиенты:

- тесто фило 6 листов
- капуста белокочанная 300 г
- грудинка варено-копченая 50 г
- лук репчатый 1 шт.
- хрен тертый 1 ст. л.
- укроп небольшой пучок
- крахмал 2 ч. л.
- бульон куриный 100 мл
- сметана 150 г
- масло сливочное 15 г
- масло оливковое 2 ст. л.
- сок лимонный 2 ст. л.
- тмин 1 ч. л.
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Лук очистить, мелко нарубить. Грудинку нарезать небольшими кубиками. Капусту тонко нашинковать.

2. В сотейнике растопить сливочное масло, пассеровать лук до мягкости. Добавить грудинку, немного обжарить. Выложить капусту, перемешать, тушить 5 минут. Влить бульон, посолить, поперчить и тушить, время от времени перемешивая, 10 минут. Затем посыпать крахмалом, перемешать, протушить 2 минуты, снять с огня и остудить.

3. Листы теста фило соединить по два, смазать оливковым маслом, сложить на полотенце один на другой. Ближе к одному краю выложить начинку, свернуть рулетом, подогнуть края внутрь.

4. Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментом. Смазать маслом и посыпать тмином. Выпекать в духовке при температуре 200 °С около 20 минут.

5. Для соуса укроп мелко нарубить, смешать со сметаной, тертым хреном, лимонным соком, посолить и поперчить.

6. Штрудель подавать горячим или теплым с соусом.

Штрудель с картофелем и фаршем

Ингредиенты:

- тесто фило 6 листов
- фарш мясной 200 г
- картофель 2 шт.
- помидор 1 шт.
- брынза 100 г
- лук репчатый 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- масло оливковое 1 ст. л.
- масло сливочное 30 г
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками.

2. Лук и чеснок мелко нарубить, обжарить в оливковом масле до мягкости. Добавить мясной фарш, тушить 5–7 минут. Посолить, поперчить, остудить. Соединить с картофелем, добавить помидор и брынзу, нарезанные небольшими кубиками.

3. Листы теста фило соединить по два, смазать оливковым маслом, сложить на полотенце один на другой. Ближе к одному краю выложить начинку, свернуть рулетом, подогнуть края внутрь.

4. Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментом. Смазать растопленным сливочным маслом.

5. Выпекать в духовке при температуре 200 ˚С около 20 минут.

Штрудель с квашеной капустой и колбасками

Ингредиенты:

Для теста:
• мука 150 г
• яйцо 1 шт.
• вода 4–6 ст. л.
• масло растительное 1 ст. л.
• соль щепотка

Для начинки:
• капуста квашеная 400 г
• колбаски охотничьи 4 шт.
• масло растительное 2 ст. л.
• тмин молотый 1/2 ч. л.
• перец черный

Способ приготовления:

1. Муку просеять, добавить яйцо, масло и соль. Порциями вливая теплую воду, замесить крутое эластичное тесто. Хорошо вымесить, скатать в шар, смазать маслом, завернуть в пленку и оставить на 30 минут.

2. Квашеную капусту тщательно отжать, мелко нарезать, приправить тмином и молотым черным перцем.

3. Тесто раскатать на кухонном полотенце, посыпанном мукой, и максимально тонко растянуть руками. Ближе к одному краю пласта выложить капусту, сверху распределить нарезанные кружочками охотничьи колбаски. Аккуратно свернуть рулетом, переложить на противень, застеленный пергаментом. Смазать растительным маслом.

4. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 40 минут. В процессе выпекания еще раз смазать поверхность маслом. Готовый штрудель накрыть полотенцем и остудить.

Штрудель с курицей, грибами и сыром

Ингредиенты:

- тесто фило 6 листов
- куриная грудка 400 г
- шампиньоны 80 г
- сыр полутвердый 100 г
- зеленый лук 3 стебля
- молоко 125 мл
- масло сливочное 50 г
- масло оливковое 2 ч. л.
- горчица с зернами 1 ч. л.
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Шампиньоны вымыть, обсушить, нарезать кубиками, обжарить в оливковом масле на сильном огне до румяности. Добавить мелко нарезанный зеленый лук, перемешать и снять с огня.

2. Молоко с солью нагреть до кипения, положить куриную грудку, накрыть крышкой и варить 15 минут. Дать остыть, вынуть грудку, нарезать кубиками. Смешать с грибами, тертым сыром и горчицей, посолить и поперчить.

3. Листы теста фило соединить по два, смазать растопленным сливочным маслом, сложить на полотенце один на другой. Ближе к одному краю выложить начинку, свернуть рулетом. Переложить его на противень, застеленный пергаментом.

4. Выпекать штрудель в духовке при температуре 200 °C около 20 минут. Подавать горячим.

Штрудель с лимонным курдом

Ингредиенты:

- тесто слоеное бездрожжевое 250 г
- ягоды ассорти 250 г
- цедра лимонная 2 ч. л.
- сок лимонный 65 мл
- яйца 2 шт.
- масло сливочное 60 г
- сахар 75 г

Способ приготовления:

1. Смешать в кастрюльке яйца с сахаром, лимонным соком и цедрой. Поставить на слабый огонь и, постоянно помешивая, варить 5 минут. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло, томить на слабом огне, постоянно помешивая, до образования густой массы, примерно 10 минут. Остудить, поставив кастрюльку в миску с холодной водой.

2. Тесто раскатать в прямоугольник, положить на противень, застеленный пергаментом. Разделить по вертикали на три части. Боковые стороны нарезать поперек равными полосками. На среднюю часть выложить лимонный курд, распределить поверх него ягоды и накрыть боковыми полосками теста внахлест, чередуя их.

3. Выпекать штрудель в духовке при температуре 200 °C около 20 минут, до золотистого цвета. При подаче можно полить готовый штрудель глазурью из сахарной пудры и лимонного сока.

Штрудель с печеными овощами и салями

Ингредиенты:

• вытяжное тесто 300 г
• салями 100 г
• баклажан 1 шт.
• перец сладкий красный 1 шт.
• лук 1 шт.
• зелень базилика горсть
• сыр копченый 200 г
• желток яичный 1 шт.
• молоко 1 ст. л.
• масло оливковое 2 ст. л.
• перец
• соль

Способ приготовления:

1. Перец разрезать пополам, удалить семена, нарезать полосками. Баклажан нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Лук нарезать тонкими сегментами. Выложить овощи на противень, застеленный пергаментом, полить оливковым маслом, посыпать солью и перцем. Запекать в нагретой до 190 ˚С духовке до мягкости (10–15 минут).

2. Салями и копченый сыр нарезать кубиками.

3. Тесто раскатать в пласт на посыпанном мукой полотенце. Ближе к одному краю выложить запеченные овощи, салями, копченый сыр и листики базилика. Аккуратно свернуть рулетом, помогая себе полотенцем, защипнуть края.

4. Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментом, смазать смесью желтка с молоком.

5. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С около 25–30 минут. Подавать теплым, можно с соусом песто.

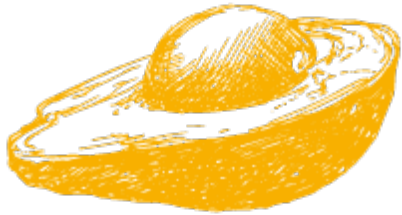
Штрудель с картофелем и рыбой

Ингредиенты:

- тесто фило 6 листов
- филе белой рыбы 500 г
- картофель 500 г
- лук репчатый 50 г
- чеснок 1 зубчик
- зелень петрушки 20 г
- сливки жирные 100 мл
- масло сливочное 30 г
- масло растительное 1 ст. л.
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Картофель очистить, крупно нарезать, отварить до готовности. Затем размять в пюре, добавить пропущенный через пресс чеснок.
2. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить рыбное филе, нарезанное кубиками, жарить 4–5 минут. Влить сливки, довести до кипения и снять с огня.
3. Соединить рыбу с картофельным пюре, добавить мелко нарубленную петрушку, посолить, поперчить.
4. Листы теста фило соединить по два, смазать растопленным сливочным маслом, сложить на полотенце один на другой. Ближе к одному краю выложить начинку, свернуть рулетом, подогнуть края внутрь.
5. Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментом. Смазать оставшимся маслом.
6. Выпекать в духовке при температуре 190 °C около 20 минут.



Штрудель с квашеной капустой и судаком

Ингредиенты:

• тесто слоеное 450 г
• филе судака 600 г
• капуста квашеная 600 г
• морковь 1 шт.
• лук репчатый 1 шт.
• желток яичный 1 шт.
• вино белое сухое 100 мл
• масло сливочное 20 г
• лист лавровый 1 шт.
• тимьян сушеный 1/2 ч. л.
• тмин молотый щепотка
• перец черный
• соль

Способ приготовления:

1. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук мелко нарубить. Морковь и лук обжарить в сливочном масле до мягкости. Добавить отжатую квашеную капусту, лавровый лист, тимьян, тмин, перец, влить вино, перемешать и тушить на небольшом огне под крышкой 20 минут. Остудить.

2. Рыбное филе нарезать полосками, посолить и поперчить.

3. Тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт. Ближе к одному краю выложить тушеную капусту, сверху распределить рыбное филе и свернуть рулетом.

4. Аккуратно перенести рулет на противень, застеленный пергаментом. Сделать на поверхности небольшие надрезы для выхода пара, смазать верх желтком.

5. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С около 45 минут.

Штрудель с творогом и черникой

Ингредиенты:

- тесто фило 6 листов
- творог 750 г
- черника свежая 200 г
- яйца 3 шт.
- масло сливочное 100 г
- сухари панировочные 8 ст. л.
- сахар 200 г
- экстракт ванильный 1 ч. л.
- соль щепотка
- сахарная пудра

Способ приготовления:

1. С помощью миксера взбить творог с яйцами, 2 ст. л. растопленного сливочного масла, 6 ст. л. панировочных сухарей, сахаром и ванильным экстрактом.
2. Чернику вымыть, обсушить, соединить с творогом.
3. Листы теста фило соединить по два, смазать растопленным сливочным маслом, сложить на кухонное полотенце один на другой. Поверхность теста равномерно посыпать оставшимися панировочными сухарями, выложить творожную начинку. С помощью полотенца аккуратно свернуть рулетом, края тщательно подвернуть внутрь.
4. Выложить штрудель на противень, застеленный пергаментом, смазать оставшимся маслом. Выпекать в заранее нагретой до 200 °С духовке около 40 минут.
5. Готовый штрудель остудить и посыпать сахарной пудрой.

Штрудель с творогом и яблоками

Ингредиенты:

Для теста:
• мука 250 г
• яйцо 1 шт.
• желток яичный 1 шт.
• масло сливочное 70 г
• масло растительное 1 ч. л.
• соль щепотка

Для начинки:
• творог 500 г
• яблоки 500 г
• изюм 50 г
• яйца 2 шт.
• сметана 100 г
• масло сливочное 50 г
• сахарная пудра 100 г
• пудинг ванильный 50 г
• лимонный сок 2 ст. л.
• цедра 1 лимона
• соль щепотка
Для подачи:

• масло сливочное 40 г
• пудра сахарная 3 ст. л.

Способ приготовления:

1. Для теста соединить все продукты, кроме растительного масла. Вымесить нелипкое, мягкое и эластичное тесто. Если оно получится слишком крутым, добавить немного сметаны. Сформовать из него шар, смазать растительным маслом, накрыть полотенцем и оставить на 1 час.

2. Для начинки мягкое сливочное масло взбить миксером с сахарной пудрой. Добавить творог, яйца, сметану, пудинг (можно заменить смесью кукурузного крахмала (40 г) с 2 ч. л. ванильного экстракта), лимонную цедру, соль и хорошо взбить. Добавить изюм, аккуратно перемешать.

3. Яблоки очистить, нарезать тонкими дольками, сбрызнуть лимонным соком.

4. Тесто раскатать на большом тканевом полотенце и растянуть руками как можно тоньше, чтобы оно стало полупрозрачным. Равномерно распределить творожную начинку, сверху выложить яблочные дольки. С помощью полотенца аккуратно свернуть рулетом.

5. Переложить штрудель в круглую форму и выпекать в духовке при температуре 200 °С около 45–50 минут.

6. Горячий штрудель смазать растопленным маслом и посыпать сахарной пудрой.

Штрудель с творогом

Ингредиенты:

Для теста:
• мука 190 г + для посыпки
• яйцо 1 шт.
• вода теплая 80 мл
• соль 1/4 ч. л.

Для начинки:
• творог 900 г
• желтки яичные 5 шт.
• сметана густая 230 мл
• сахар 200 г
• экстракт ванильный 2 ч. л.
• соль 1 ч. л.

Для подачи:
• масло топленое 2 ст. л.
• пудра сахарная 3 ст. л.

Способ приготовления:

1. Муку просеять в миску, добавить соль, яйцо, воду. Вымесить гладкое, эластичное тесто. Вымешивать нужно тщательно, минимум 20 минут. Готовое тесто накрыть подогретой миской и оставить на 30 минут.

2. Затем раскатать на присыпанном мукой столе максимально тонко и аккуратно растянуть руками на тканевом полотенце. Дать тесту подсохнуть 15 минут.

3. Для начинки все ингредиенты тщательно перемешать миксером.

4. Выложить начинку на половину пласта теста. С помощью полотенца аккуратно свернуть рулетом, переложить на застеленный пергаментом противень.

5. Выпекать в духовке при температуре 170 °С около 1 часа.

6. Горячий штрудель смазать растопленным сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой. Подавать теплым.

Штрудель с тыквой, сыром и грудинкой

Ингредиенты:

- вытяжное тесто 250 г
- тыква 300 г
- грудинка копченая 50 г
- сыр копченый 100 г
- лук репчатый 50 г
- яйцо 1 шт.
- масло оливковое 2 ст. л.
- мак 2 ч. л.
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Репчатый лук очистить, мелко нарубить, пассеровать в оливковом масле до прозрачности. Добавить тыкву, нарезанную мелкими кубиками, слегка обжарить, накрыть крышкой и тушить до мягкости тыквы. Готовую массу слегка размять вилкой или лопаточкой.

2. Сыр и грудинку нарезать небольшими кубиками. Смешать с тыквой, посолить и поперчить по вкусу.

3. Тесто раскатать в пласт, выложить на полотенце. Поверхность теста смазать взбитым яйцом. Ближе к одному краю выложить начинку, аккуратно свернуть рулетом, переложить на противень, застеленный пергаментом.

4. Смазать штрудель яйцом и посыпать маком.

5. Выпекать в духовке при температуре 190 °C около 25 минут, до золотисто-коричневого цвета.

Штрудель с шампиньонами и пореем

Ингредиенты:

- тесто фило 6 листов
- шампиньоны 300 г
- лук-порей 1 стебель
- чеснок 1 зубчик
- петрушка небольшой пучок
- пармезан тертый 2 ст. л.
- сливки жирные 100 мл
- вино белое 100 мл
- масло сливочное 50 г
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Грибы мелко нарезать, обжарить в 20 г сливочного масла 5 минут. Добавить нарубленный порей, пассеровать, перемешивая, 2 минуты. Влить вино и сливки, посолить, поперчить, тушить 10 минут. Жидкость должна выпариться. Снять с огня, добавить пропущенный через пресс чеснок и рубленую петрушку.

2. Листы теста фило соединить по два, смазать растопленным сливочным маслом, сложить на кухонное полотенце один на другой. Ближе к одному краю выложить грибную начинку, посыпать тертым пармезаном. Аккуратно свернуть рулетом с помощью полотенца, подвернуть края внутрь, чтобы начинка не вытекала.

3. Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментом.

4. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С около 25 минут, до золотисто-коричневого цвета.

Штрудель с шоколадом и орехами

Ингредиенты:

- тесто слоеное 250 г
- шоколад горький 120 г
- яйцо 1 шт.
- орехи грецкие рубленые 100 г
- молоко 3 ст. л.
- масло сливочное 2 ст. л.
- сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления:

1. Шоколад разломать на кусочки, сложить в миску. Добавить масло, 2 ст. л. молока и поставить в микроволновую печь на 2 минуты при мощности 600 Вт. Достать растопленный шоколад и тщательно перемешать до однородности.

2. Тесто тонко раскатать на посыпанном мукой столе. Равномерно распределить шоколадную массу, посыпать орехами. Аккуратно свернуть рулетом, перенести на противень, застеленный пергаментом.

3. Яйцо смешать с 1 ст. л. молока, смазать поверхность штруделя.

4. Выпекать в духовке при температуре 190 °C около 30 минут. Остудить, посыпать сахарной пудрой и нарезать ломтиками.

Штрудель с яблоками и ананасами

Ингредиенты:

• тесто фило 5 листов
• орехи грецкие 30 г
• яблоки зеленые 3 шт.
• ананасы консервированные 200 г
• масло сливочное 40 г
• сухари панировочные 3 ст. л.
• сахар 100 г
• корица 1 ч. л.

Способ приготовления:

1. Яблоки мелко нарезать, положить в небольшую кастрюльку. Добавить нарезанные кубиками ананасы, сироп от ананасов и 50 г сахара. Тушить на слабом огне, перемешивая, до мягкости яблок, около 25 минут. Остудить, добавить рубленые грецкие орехи.

2. Оставшийся сахар смешать с панировочными сухарями и корицей.

3. Листы теста фило густо промазать растопленным сливочным маслом и посыпать сухарной смесью. Выложить на пекарскую бумагу один на другой. Сверху равномерно распределить яблочно-ананасовую начинку. Поднимая пекарскую бумагу, аккуратно свернуть рулетом. Переложить на противень, застеленный пергаментом, смазать оставшимся маслом.

4. Выпекать в нагретой до 200 °C духовке 20–25 минут, до золотистого цвета. Разрезать штрудель на порции лучше в горячем виде, чтобы ломтики не деформировались.

Штрудель со шпинатом и яйцом

Ингредиенты:

- тесто слоеное 300 г
- шпинат 400 г
- лук репчатый 1 шт.
- петрушка небольшой пучок
- яйца 3 шт.
- желток яичный 1 шт.
- сметана 2 ст. л.
- масло сливочное 15 г
- мускатный орех щепотка
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Репчатый лук мелко нарезать, пассеровать в сливочном масле до прозрачности. Добавить шпинат, тушить, перемешивая, еще 5–7 минут. Снять с огня, немного остудить.
2. Добавить рубленую петрушку, 1 сырое яйцо, сметану, мускатный орех, перец, соль и переработать блендером до однородности.
3. Два яйца отварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам.
4. Раскатать тесто в прямоугольный пласт. Ближе к одному краю выложить шпинатную массу, сверху уложить половинки яиц срезом вниз. Аккуратно свернуть рулетом.
5. Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментом, смазать поверхность желтком.
6. Выпекать в духовке при температуре 190 °C около 30 минут.

Штрудель с ягодами

Ингредиенты:

• тесто фило 6 листов
• ягодное ассорти 300 г
• миндальные пластинки 50 г
• крахмал 2 ст. л.
• масло сливочное 40 г
• сахар 3 ст. л.

Способ приготовления:

1. Листы теста фило соединить по два, смазать растопленным сливочным маслом, сложить на кухонное полотенце один на другой. Поверхность теста посыпать миндальными пластинками.

2. Ягоды смешать с сахаром и крахмалом, выложить на тесто ближе к одному краю. С помощью полотенца аккуратно свернуть рулетом, подвернуть края внутрь, чтобы начинка не вытекала.

3. Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментом, смазать оставшимся маслом, посыпать оставшимся миндалем.

4. Выпекать в духовке при температуре 190 °C около 25 минут. Подавать остывшим, с мороженым или взбитыми сливками.

Вертуны с маком

Ингредиенты:

- мука 500 г
- творог 250 г
- мак 150 г
- яйцо 1 шт.
- яичный желток 1 шт.
- молоко 125 мл
- масло растительное 125 мл
- мед 2 ст. л.
- сахар 225 г
- ванильный сахар 1 пакетик
- разрыхлитель 10 г
- соль щепотка

Способ приготовления:

1. Для начинки нагреть в кастрюльке молоко с медом и 125 г сахара. Довести до кипения, всыпать мак и варить 10 минут, постоянно помешивая. Снять с огня и остудить.

2. Для теста смешать миксером творог, яйцо, 100 г сахара, ванильный сахар, растительное масло. Добавить просеянную с разрыхлителем муку, щепотку соли и замесить крутое мягкое тесто. Накрыть миску с тестом полотенцем, оставить на 40 минут.

3. Разделить тесто на 2 части и раскатать в 2 прямоугольных пласта толщиной 3 мм. На среднюю часть каждого прямоугольника выложить маковую начинку. Завернуть края на начинку внахлест и слегка прокатать скалкой. Полученный рулет разрезать поперек на ломтики шириной 1,5 см.

4. Каждый кусочек взять за края, перекрутить в противоположных направлениях и выложить на противень, застеленный пергаментом. Смазать вертуны смесью яичного желтка с 2 ст. л. воды.

5. Выпекать в нагретой до 200 °C духовке 15 минут, до золотистого цвета.

Вертута с брынзой и творогом

Ингредиенты:

Для теста:
• мука 300 г
• яйцо 1 шт.
• вода теплая 8 ст. л.
• масло растительное 100 мл
• соль 1/2 ч. л.

Для начинки:
• брынза 250 г
• творог жирный 200 г
• масло сливочное 30 г
• желток яичный 1 шт.

Способ приготовления:

1. Просеять муку. Смешать венчиком теплую воду, соль, растительное масло и яйцо. Влить эту смесь в муку и замесить тесто. Сформовать из теста шар, завернуть его в пленку, оставить на 30 минут.

2. Для начинки раскрошить брынзу, смешать с творогом. Добавить натертое на терке холодное сливочное масло, перемешать.

3. Тесто раскатать на большом тканевом полотенце максимально тонко. Аккуратно растянуть его руками до прозрачности (муку при растягивании не использовать, лучше смазывать тесто растительным маслом).

4. Выложить на тесто начинку, плотно свернуть рулетом с помощью полотенца. Перекрутить рулет в жгут и выложить улиткой в круглую форму, застеленную пергаментом. Смазать поверхность желтком.

5. Выпекать в духовке при температуре 190 °С около 30 минут. Готовую вертуту накрыть полотенцем и дать остыть. По желанию можно смазать вертуту сливочным маслом.

Вертута с картофелем и мясом

Ингредиенты:

- мука 400 г
- фарш мясной смешанный 200 г
- картофель 3 шт.
- капуста 100 г
- лук репчатый 1 шт.
- яйца 2 шт.
- вода 120 мл
- масло растительное 140 мл
- перец черный
- сахар 1 ст. л.
- соль

Способ приготовления:

1. Лук мелко нарезать. 2/3 лука обжарить в 1 ст. л. растительного масла.

2. Картофель очистить, отварить до готовности, размять в пюре. Добавить обжаренный лук, посолить, поперчить, перемешать.

3. Капусту мелко нашинковать, смешать с фаршем, оставшимся сырым луком, посолить и поперчить.

4. Муку просеять, добавить 1 яйцо, теплую воду, 120 мл растительного масла, сахар, 1 ч. л. соли и замесить эластичное тесто. Дать ему отдохнуть под полотенцем 15 минут. Затем разделить на 2 части, раскатать скалкой и аккуратно растянуть руками как можно тоньше на тканевом полотенце.

5. На один пласт теста ближе к краю выложить картофельную начинку, на другой – мясную. Аккуратно свернуть плотными рулетами и выложить улиткой один за другим в круглую форму, смазанную маслом. Поверхность смазать взбитым яйцом.

6. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 1 часа.

Вертута с тыквой и изюмом

Ингредиенты:

- мука 250–280 г
- мякоть тыквы 600 г
- изюм 100 г
- желток яичный 1 шт.
- молоко 150 мл
- масло сливочное 40 г
- сахар 50 г
- корица молотая 1/2 ч. л.
- соль щепотка
- сахарная пудра для подачи

Способ приготовления:

1. Сливочное масло растопить. Смешать молоко, яичный желток, 1 ст. л. растопленного масла, 1 ч. л. сахара и соль. В миску просеять муку горкой, сделать сверху углубление и влить жидкую смесь. Замесить эластичное, мягкое, нелипкое тесто. Накрыть тесто миской и оставить на 30 минут.
2. Изюм залить кипятком на 30 минут.
3. Мякоть тыквы натереть на крупной терке.
4. Тесто раскатать скалкой как можно тоньше на посыпанном мукой столе. Затем переложить на полотенце и максимально тонко растянуть руками.
5. Выложить на тесто тертую тыкву и обсушенный изюм, посыпать сахаром и корицей. С помощью полотенца аккуратно свернуть плотным рулетом и выложить улиткой в круглую форму, застеленную пергаментом.
6. На поверхности вертуты сделать несколько надрезов ножом, смазать растопленным сливочным маслом, слегка посыпать сахаром.
7. Выпекать в духовке при температуре 170 °C около 1 часа, до золотистого цвета.
8. Готовую вертуту смазать растопленным маслом и посыпать сахарной пудрой.

Вертута с фетой и шпинатом

Ингредиенты:

• вытяжное или слоеное бездрожжевое тесто 250 г
• шпинат свежий 250 г
• фета 250 г
• чеснок 2 зубчика
• лук зеленый 1 пучок
• яйцо 1 шт.
• кунжут 1 ст. л.
• перец черный

Способ приготовления:

1. Шпинат бланшировать в кипятке 3 минуты, откинуть на дуршлаг, тщательно отжать и мелко нарубить. Добавить крупно раскрошенную фету, пропущенный через пресс чеснок, мелко нарезанный зеленый лук и молотый перец. Солить не нужно, так как фета обычно довольно соленая.

2. Тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт, разрезать на 4 равные полосы. На каждую часть положить начинку, защипнуть края, чтобы получились тонкие колбаски. Выложить их улиткой один за другим в круглую форму, застеленную пергаментом. Смазать взбитым яйцом и посыпать кунжутом.

3. Выпекать в духовке при температуре 200 °С до золотисто-коричневого цвета (около 20 минут). Готовую вертуту накрыть полотенцем, дать немного остыть. Подавать теплой, нарезав на порции.

Вертута с яблоками

Ингредиенты:

Для теста:
• мука 500 г
• яйца 2 шт.
• вода 200 мл
• масло растительное 2 ст. л.
• соль щепотка

Для начинки:
• яблоки 500 г
• сухари панировочные 50 г
• сахар 100 г
• сахарная пудра 2 ст. л.
• корица 1 ч. л.
• яйцо 1 шт.

Способ приготовления:

1. Просеять муку. Добавить яйца, теплую воду, соль, замесить эластичное тесто. Разделить его на 2 части, накрыть мисками и оставить при комнатной температуре на 1 час.

2. Яблоки очистить, мелко нарезать. Смешать с сухарями, сахаром и корицей.

3. Каждую часть теста смазать растительным маслом и раскатать скалкой максимально тонко. Затем аккуратно растянуть пласты руками до прозрачности. На каждый пласт выложить яблочную начинку и свернуть плотным рулетом.

4. Выложить рулеты улиткой в круглую форму, застеленную пергаментом, смазать взбитым яйцом.

5. Выпекать в духовке при температуре 190 °С около 35–40 минут. Готовую вертуту посыпать сахарной пудрой.

Сметанный штрудель с вишней

Ингредиенты:

- мука 250–300 г
- вишня 200 г
- крахмал 2 ст. л.
- сметана густая 250 г
- масло сливочное 70 г
- сода 1/2 ч. л.
- сахар 4 ст. л.
- сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления:

1. Сливочное масло растопить, смешать со сметаной и содой. Порциями всыпая муку, замесить эластичное тесто. Муки может понадобиться чуть больше или меньше. Готовое тесто завернуть в пленку и убрать в холодильник на 2 часа.

2. Охлажденное тесто разделить на 4 части, раскатать на присыпанном мукой столе в тонкие пласты.

3. Из вишни удалить косточки. Сахар смешать с крахмалом.

4. Выложить вишню на каждый пласт ближе к краю, равномерно посыпать смесью сахара с крахмалом, аккуратно свернуть рулетами. Переложить их на противень, застеленный пергаментом.

5. Выпекать в духовке при температуре 180 °C около 25 минут. Готовые штрудели нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Блинная улитка с творогом

/

Ингредиенты:

Для блинов:
• мука 200 г
• яйцо 1 шт.
• сметана 3 ст. л.
• молоко 125 мл
• вода 125 мл
• масло растительное 3 ст. л. + для жарки
• разрыхлитель 1/4 ч. л.
• сахар 3 ст. л.

Для начинки:
• творог 400 г
• клюква вяленая или изюм 2 ст. л.
• яйцо 1 шт.
• сахар 3 ст. л.
• экстракт ванильный 1/2 ч. л.

Для заливки:
• яйца 2 шт.
• сметана 3 ст. л.
• сахар 3 ст. л.
• экстракт ванильный 1/2 ч. л.

Способ приготовления:

1. Для теста смешать все ингредиенты миксером, чтоб получилась гладкая масса без комочков. Поджарить тонкие блинчики, смазывая сковороду растительным маслом.

2. Для начинки творог растереть с яйцом, сахаром и ванильным экстрактом. Добавить ошпаренный изюм или вяленую клюкву, аккуратно перемешать.

3. На каждый блинчик ближе к краю положить по 3 ст. л. творожной начинки в виде полосы, свернуть рулетом.

4. Выложить рулетики улиткой один за другим в круглую форму, застеленную пергаментом.

5. Для заливки венчиком смешать яйца со сметаной, сахаром и ванильным экстрактом. Равномерно полить блинную улитку.

6. Выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 30 минут. Подавать пирог теплым.

Блинная улитка с творогом и вишней

Ингредиенты:

Для блинов:
• мука 200 г
• яйцо 1 шт.
• сливки жирные 3 ст. л.
• молоко 125 мл
• вода 125 мл
• масло растительное 3 ст. л. + для жарки
• разрыхлитель 1/4 ч. л.
• сахар 3 ст. л.

Для начинки:
• творог 300 г
• вишня 250 г
• яйцо 1 шт.
• сахар 4 ст. л.
• экстракт ванильный 1/2 ч. л.

Для заливки:
• яйца 2 шт.
• сливки жирные 3 ст. л.
• сахар 3 ст. л.
• экстракт ванильный 1/2 ч. л.

Способ приготовления:

1. Для теста смешать все ингредиенты миксером, чтоб получилась гладкая масса без комочков. Поджарить тонкие блинчики, смазывая сковороду растительным маслом.

2. Для начинки творог растереть с яйцом, сахаром и ванильным экстрактом. Из вишни удалить косточки.

3. На каждый блинчик ближе к краю положить по 3 ст. л. творожной начинки в виде полосы, сверху выложить вишню и свернуть рулетом.

4. Выложить рулетики улиткой один за другим в круглую форму, застеленную пергаментом.

5. Для заливки венчиком смешать яйца со сливками, сахаром и ванильным экстрактом. Равномерно полить блинную улитку.

Выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

Блинный пирог с соленой горбушей

Ингредиенты:

- горбуша слабосоленая 200 г
- творожный сыр 200 г
- твердый сыр 30 г
- лук зеленый небольшой пучок
- зелень укропа небольшой пучок
- мука 200 г
- яйца 2 шт.
- сметана 100 г
- молоко 500 мл
- растительное масло
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Муку просеять. Добавить щепотку соли, яйца, молоко, тщательно взбить миксером. Из полученного теста поджарить блинчики на растительном масле.
2. Для начинки всю зелень мелко нарубить. Соленую горбушу нарезать небольшими кусочками.
3. Творожный сыр тщательно растереть со сметаной. Добавить зелень, рыбу, посолить, поперчить, аккуратно перемешать.
4. Блинчики смазать начинкой и свернуть рулетиками. Выложить их один за другим улиткой в круглую форму, застеленную пергаментом. Посыпать тертым сыром.
5. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С около 25 минут.

Бурек с бараниной и картофелем

Ингредиенты:

- тесто фило 12 листов
- фарш из баранины 500 г
- картофель 300 г
- лук репчатый 150 г
- масло оливковое 2 ст. л.
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Картофель очистить, натереть на крупной терке. Лук мелко нарубить.
2. Соединить фарш с картофелем и луком, посолить, поперчить, хорошо перемешать.
3. Листы теста фило соединить по три – таким образом, получится 4 пласта. Выложить их на кухонное полотенце. На каждый пласт ближе к краю положить по 1/4 начинки в виде полосы. С помощью полотенца свернуть длинные рулетики.
4. Выложить их один за другим улиткой в смазанную маслом круглую форму. Верх пирога смазать маслом.
5. Выпекать в духовке при температуре 220 °С около 25 минут. Готовый бурек накрыть полотенцем и дать полежать 15 минут.

Блинный пирог с грибами

Ингредиенты:

- грибы белые 500 г
- лук репчатый 1 шт.
- сыр твердый 40 г
- мука 200 г + 1 ст. л.
- яйца 5 шт.
- молоко 625 мл
- сметана 200 мл
- масло сливочное 40 г
- растительное масло для жарки
- перец черный
- соль

Способ приготовления:

1. Муку просеять. Добавить 3 яйца, 500 мл молока, щепотку соли, замесить тесто. Оставить для расстойки на 20 минут. Затем поджарить из него блинчики.

2. Белые грибы отварить в течение 10 минут, откинуть на дуршлаг. Отвар сохранить.

3. Грибы нарезать небольшими кусочками и вместе с мелко нарубленным луком обжарить в сливочном масле около 10 минут. Посыпать 1 ст. л. муки, солью и перцем, перемешать. Влить 100 мл грибного отвара, сметану, тушить до загустения. Остудить.

4. На каждый блинчик положить по 3 ст. л. грибной начинки и свернуть рулетиками. Выложить их один за другим улиткой в круглую форму, застеленную пергаментом.

5. Для заливки смешать венчиком 2 яйца, 125 мл молока, тертый сыр, соль и перец. Залить блинный пирог.

6. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 25 минут.